

FÖRRÄTTER

STARTERS

Klassisk Crème Ninon serveras med halstrad pilgrimsmussla och smetana samt brödchips

A classic Crème Ninon served with grilled scallops, smetana and bread chips

139 kr

Pankofriterat kalvbräss serveras med jordärtskockskräm och syrad jordärtskocka

Panko fried sweetbread from veal served with lemon cooked onion artichoke cream and acidified artichoke

129 kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Torskrygg serveras med sparrisbroccoli, frikasse på spetskål och spenat, blåmusselsås
samt chorizosmör

*Skrei served with asparagus broccoli, frikasse on cabbage and spinach, blue mussel sauce
and chorizo butter*

259 kr

Timjanstekt hjortfilé, confiterad periljerot och potatiskroketter serveras med smörstekt
shitake, svartkål samt krämig sås på karl-johan svamp

*Thyme roasted deer fillet, confit parsley root and potato croquettes served with butter fried shiitake,
black cabbage and creamy sauce on wild Porcini mushrooms*

279 kr

Hängmörad Entrecote serveras med morotskräm smaksatt med brynt smör, rostad morot,
råmarinerad morot, Pommes Anna samt kalsky smaksatt med maderia

*Tenderised Entrecote served with carrot cream flavored with browned butter, roasted and
raw marinated carrot, Pommes Anna and veal gravy flavored with Madeira wine*

249 kr

Chittarra spaghetti svängd i smulstekt isterband, silverlök, persilja samt parmesan
(går att få vegetarisk)

*Chitarra spaghetti mixed with crumbled swedish lard sausage, silver onion, parsley and parmesan
cheese*

(Vegetarian is also available)

169 kr

Husets högreghamburgare med bacon och cheddarost serveras med stekt silverlök,
tomat samt dragonmajonäs och pommes (går att få vegansk)

*Homemade hamburgers made of minced chuck beef, served with cheddar cheese, fried silver onion,
tomato, mayonnaise flavored with tarragon, and french fries.*

(Vegan hamburger are also available)

189 kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Pytt Bellman med husets inlagda rödbetor, saltgurka samt stekt ägg från Linnebjörke

Pytt Bellman with pickled beetroot, and cucumber together fried egg from Linnebjörke

139 kr

Kvällens husman

Tonight's special

149 kr

Husets Club sandwich

Club sandwich

149 kr

Konserthusets klassiska räksmörgås

Classic shrimp sandwich

159 kr

DESSERTER

DESSERTS

Äppelterriner serveras med äppelsorbet, pure på äpple, råmarinerat äpple samt äppelmarängar

Apple terrine served with apple sorbet, apple puree, raw marinated apple together with apple meringues

129 kr

Inkokta marinerade körsbär serveras med vaniljglass och mandelkaka

Poached and marinated cherries served with vanilla ice cream and almond cake

89 kr

Tryffel

Truffle

15 kr/st